**无锡金茂商业中等专业学校**

**2023级西餐烹饪专业人才培养方案**

**一、专业名称及代码**

专业名称：西餐烹饪

专业代码：740202

**二、入学要求与基本学制**

入学要求：初中毕业生

基本学制：3年

1. **培养目标**

本专业落实立德树人根本任务，注重学生德智体美劳全面发展，培养具有良好的职业品质和劳动素养，掌握跨入餐饮行业所必需的基础知识与通用技能，以及本专业对应职业岗位所必备的知识与技能，能胜任西式面点制作、面包制作、西式甜点制作以及相应生产、服务、管理等一线工作，具备职业适应能力和可持续发展能力的高素质劳动者和复合型技术技能人才。

**四、职业（岗位）面向、职业资格及继续学习专业**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **专门化方向** | **职业（岗位）** | **职业资格要求** | **继续学习专业** | |
| 西式面点师 | 面包师、蛋糕师、甜品师 | 西式面点师（四级） | 高职：  西式烹饪工艺、烹饪工艺与营养、营养配餐等 | 本科：  烹饪与餐饮管理、烹饪与营养教育 |

**五、综合素质及职业能力**

**（一）综合素质**

1.具有良好的道德品质、职业素养、法律意识。

2.具有良好的人文和科学素养和继续学习的能力。

3.具有健康的身体素质和心理素质，有良好的生活态度。

4.具有良好的责任心、进取心和坚强的意志。

5.具有良好的书面表达和口头表达能力。

6.具备吃苦耐劳、积极进取、敬业爱岗的工作态度。

7.具备勤于思考、善于动手、勇于创新的精神。

8.具备良好的人际交往能力、团队合作精神和服务意识。

9.能够严格遵守安全操作规范。

10.具有运用计算机进行专业信息查询和常用文档处理的能力。

**（二）职业能力见附件**

1.行业通用能力

（1）了解餐饮行业相关的政策和法规，能知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新原料、新技术、新设备等。

（2）了解烹饪原料的主要产地、产季和品质特点，具备识别烹饪原料品质的能力；理解烹饪营养与安全基础知识，能根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业食品安全相关要求，规范地进行烹饪原料选择、加工、运用等操作。

（3）掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预制加工、组配等基础操作的方法与要领，能运用相关技能制作基础拼盘与菜点。

（4）了解中西饮食文化知识，理解智能化餐饮发展趋势，能运用厨房质量管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。

（5）爱岗敬业，吃苦耐劳，能适应烹饪岗位的工作环境，养成规范操作和节约资源的习惯，具有强烈的烹饪生产安全与环境保护意识。

2.专业核心能力

（1）熟悉西式面点制作的一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，掌握常见馅心的制作，能运用中式面点制作技法制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团的代表品种。

（2）掌握面包制作的一般工艺流程，能将发酵原理运用于面包生产实践，会制作软质、硬质、脆皮、松质等面包类型的代表品种。

（3）熟悉西式甜点的分类和一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，能将其运用于西式甜点生产实践，会制作西式甜点的蛋糕类、混酥类、清酥类、气鼓类、冷冻类及其他甜点的代表品种。

（4）掌握面点产品创新设计方法，能够学以致用，进行面点产品创新设计。

3.职业特定能力

（1）名点小吃制作：熟知名点的起源典故，掌握各类型名点的基本特点；具有能制作发酵类、米粉类、水调类、油酥类、杂粮类等各地代表名点的能力；掌握苏式风味小吃的制作方法，会制作金陵、苏锡、淮扬风味的代表性品种。

（2）西式糕点制作：掌握蛋糕抹面技术、围边装饰技术、植物裱制技术、装饰件制作，能通过合理组配布局将其运用于裱花蛋糕制作生产实践；掌握翻糖捏塑技术，会制作糖霜饼干、植物、卡通公仔、杯子蛋糕等翻糖代表性品种。

4.跨行业职业能力

（1）具有适应岗位变化的能力，能根据职业技能等级证书制度，取得跨岗位职业技能等级证书。

（2）具有创新创业能力。

（3）具有一线生产管理能力。

**六、课程结构及教学时间分配**

**（一）课程结构**

1.思想政治 2.语文 3.数学 4.英语

5.信息技术 6.体育与健康 7.历史

8.美育（美术） 9.劳动教育

必修课程

SD13B`XQZAGY@N[EX(3P)DJ

公共基础课程

1．普通话 2.家政服务 3.应用文写作

4．硬笔书法 5.礼仪

SD13B`XQZAGY@N[EX(3P)DJ

选修课程

限选

1.职业健康与安全 2.职业素养

任选

平台课程

1.烹饪原料知识 2.烹饪概论

3.菜品设计与制作 4.烹饪营养与卫生

5.现代厨房管理

核心课程

1.西式面点工艺 2.中式面点制作

3.西式面点制作 4.西餐冷菜制作

5.西餐制作 6.调饮茶理论与实践

专业技能课程

拓展课程

1.西餐甜点制作 2.中式烹调技艺

**（二）教学时间分配**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **学期 内容** | **一** | **二** | **三** | **四** | **五** | **六** | **课时比** | | | | | |
| 军训(入学教育） |  |  |  |  |  |  | **公共基础课程** | | **专业技能课程** | **岗位实习** | **其他** | **合计** |
| 劳动、公共假期 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | **课时数**  **（学时）** | 1188 | 1378 | 540 | 150 | 3256 |
| 理论教学周 | 18 | 18 | 16 | 16 | 16 |  | **占比数（%）** | 36.5 | 42.3 | 16.6 | 4.6 | 100.0 |
| 专业技能训练 | 0 | 0 | 2 | 2 | 2 |  | **学分数** | | | | | |
| 岗位实习 |  |  |  |  |  | 18 |  | **公共基础课程** | **专业技能课程** | **顶岗实习** | **其他** | **合计** |
| 考试安排周 | 1 | 1 | 1 | 1 | 1 |  | **学分数** | 65 | 83 | 18 | 5 | 171 |
| 毕业鉴定 |  |  |  |  |  | 1 |
| 毕业教育 |  |  |  |  |  | 1 |
| 总计 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | 20 | **占比数（%）** | 38.4 | 48.3 | 10.5 | 2.9 | 100.0 |

**七、教学进程安排**

| **课程类别** | **序号** | **课程名称** | | | | **学时数** | | | | **课程教学各学期周学时** | | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **总学时** | **学分** | **理论学时** | **实操学时** | **一** | | **二** | | **三** | | **四** | | **五** | | **六** | |
| **18周** | | **18周** | | **16+2周** | | **16+2周** | | **11+7周** | | **18+2周** | |
| **16周** | **2周** | **17周** | **1周** | **16周** | **2周** | **16周** | **2周** | **11周** | **7周** | **18周** | **2周** |
| 公共基础课程 | 1 | 思想政治 | 必修 | 中国特色社会主义 | | 36 | 2 | 36 | 0 | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 心理健康与职业生涯 | | 36 | 2 | 36 | 0 |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 哲学与人生 | | 36 | 2 | 36 | 0 |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 职业道德与法治 | | 36 | 2 | 36 | 0 |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 限选 | 就业指导 | | 36 | 2 | 36 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 2 | 文 化 课 | 必修 | 语文 | | 234 | 14 | 234 | 0 | 4 |  | 4 |  | 3 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 3 | 数学 | | 180 | 9 | 180 | 0 | 3 |  | 3 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 4 | 英语 | | 180 | 9 | 180 | 0 | 3 |  | 3 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 5 | 信息技术 | | 108 | 6 | 108 | 0 | 3 |  | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 6 | 体育与健康 | | 180 | 10 | 180 | 0 | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  | 2 |  |  |  |
| 7 | 历史 | | 72 | 4 | 72 | 0 | 2 |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 8 | 艺术 | 音乐 | 18 | 1 | 18 | 0 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 美术 | 18 | 1 | 18 | 0 |  |  | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 9 | 限选 | 中华优秀传统文化 | | 18 | 1 | 18 | 0 | 1 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小 计 | | | | | 1188 | 65 | 1188 | 0 | 21 | 0 | 20 | 0 | 11 | 0 | 10 | 0 | 4 | 0 |  |  |
| 专业技能课程 | 10 | 平台 课程 | 烹饪原料知识 | | | 54 | 4 | 54 | 0 | 2 |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 11 | 烹饪概论 | | | 34 | 2 | 34 | 0 |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 12 | 菜品设计与制作 | | | 32 | 2 | 32 | 0 |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 13 | 烹饪营养与卫生 | | | 32 | 2 | 32 | 0 |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |
| 14 | 现代厨房管理 | | | 22 | 2 | 22 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  | 2 |  |  |  |
| 小 计 | | | | | 174 | 12 | 174 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 2 | 0 | 4 | 0 |  |  |
| 15 | 专业 核心 课程 | 西式面点工艺 | | | 48 | 3 | 6 | 42 | 3 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 16 | 中式面点制作 | | | 68 | 4 | 8 | 60 |  |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 17 | 西式面点制作 | | | 256 | 15 | 22 | 235 |  |  |  |  | 4 | 1周 | 4 | 1周 | 4 | 1周 |  |  |
| 18 | 西餐冷菜制作 | | | 116 | 7 | 15 | 102 | 3 |  | 4 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 19 | 西餐制作 | | | 228 | 14 | 22 | 207 |  |  |  |  | 4 | 1周 | 4 |  | 4 | 1周 |  |  |
| 20 | 调饮茶理论与实践 | | | 164 | 10 | 14 | 151 |  |  |  |  |  |  | 4 | 1周 | 4 | 1周 |  |  |
| 小 计 | | | | | 880 | 53 | 85 | 795 | 6 | 0 | 8 | 0 | 8 | 0 | 12 | 0 | 12 | 0 |  |  |
| 21 | 拓展 课程 | 西餐甜点制作 | | | 172 | 12 | 26 | 146 |  |  |  |  | 4 |  | 4 |  | 4 |  |  |  |
| 22 | 中式烹调技艺 | | | 32 | 2 | 0 | 32 |  |  |  |  | 2 |  |  |  |  |  |  |  |
| 23 | 岗位综合实训 | | | 120 | 4 | 0 | 120 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 小 计 | | | | | 324 | 18 | 26 | 298 |  |  |  |  | 6 |  | 4 |  | 4 | 4周 |  |  |
| 24 | 岗位实习 | | | | 540 | 18 | 0 | 540 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 18周 |  |
| 其他教育活动 | 军训 | | | | | 30 | 1 | 0 | 30 |  | 1周 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 学工劳动 | | | | | 30 | 1 | 0 | 30 |  |  |  | 1周 |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 专业认知 | | | | | 30 | 1 | 0 | 30 |  | 1周 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| 毕业考核 | | | | | 30 | 1 | 0 | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1周 |
| 毕业教育 | | | | | 30 | 1 | 0 | 30 |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  | 1周 |
| 小 计 | | | | | 810 | 27 | 0 | 810 | 0 |  |  |  |  |  |  |  |  | |  |  |
| 总 计 | | | | | | 3256 | 171 | 1473 | 1783 | 29 | 2周 | 30 | 1周 | 27 | 2周 | 28 | 2周 | 24 | 3周 | 18周 | 2周 |

注：1.总学时3124。其中公共基础必修和限选课程学时1056，占比约33.8%；专业技能课（含岗位实习、军训专业认识与入学教育）1378课时，占比约44.1%。

2.[总学分](file:///C:\\Users\\SJY\\金茂商校\\教学部\\课标-人才方案\\教育部教学计划原则意见.doc)172。学分计算办法：第1学期18学时计1学分，2至第5学期每学期18学时计1学分；专业实践教学周1周计1学分；岗位实习 1 周计 1 学分；军训（含专业认识与入学教育）、毕业考核、毕业教育、劳动（学农、学工）1周计 1 学分，共5学分。

**八、主要课程教学要求**

**（一）主要课程和教学要求**

1.公共基础课程教学要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **课程名称** | **教学内容及要求** | **课时** |
| 思想政治 | 执行教育部颁布的《中等职业学校思想政治课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。开设职业生涯规划、职业道德与法律、经济政治与社会、哲学与人生、心理健康五门课程。 | 180 |
| 语文 | 执行教育部颁布的《中等职业学校语文课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）54学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准，在部颁教材中选择确定 | 234 |
| 数学 | 执行教育部颁布的《中等职业学校数学课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定 | 180 |
| 英语 | 执行教育部颁布的《中等职业学校英语课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修（职业模块）36学时的教学内容，由学校结合专业情况和学生发展需求，依据课程标准选择确定 | 180 |
| 信息技术 | 执行教育部颁布的《中等职业学校信息技术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。具体教学内容应结合专业情况、学生发展需要，依据课程标准选择确定 | 108 |
| 体育与健康 | 执行教育部颁布的《中等职业学校体育与健康课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。其中限定选修和任意选修教学内容，由学校结合教学实际、学生发展需求，在课程标准的拓展模块中选择确定 | 180 |
| 历史 | 执行教育部颁布的《中等职业学校历史课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合办学特色、专业情况和学生发展需求，增加不超过18学时的任意选修内容（拓展模块），相应教学内容依据课程标准，在部颁教材中选择确定 | 72 |
| 美育 （美术） | 执行教育部颁布的《中等职业学校艺术课程标准》和省有关本课程的教学要求，注重与行业发展、专业实际相结合。学校可结合实际情况，增加一定学时的任意选修内容（拓展模块），其教学内容可结合学校特色、专业特点、教师特长、学生需求、地方资源等，依据课程标准选择确定 | 36 |

2.主要专业（技能）课程教学要求

（1）专业类平台课程

| **课程名称**  **（课时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
| --- | --- | --- |
| 烹饪原料（58） | （1）中西烹饪原料认知；  （2）谷物类原料；  （3）蔬菜类原料；  （4）畜禽类原料；  （5）水产品类原料；  （6）果品类原料；  （7）调辅类原料 | （1）说出烹饪原料的概念、发展、分类、化学成分、品质鉴别的依据和标准，理解烹饪原料选择的目的和原则，能运用相关知识对烹饪原料进行品质检验；  （2）描述烹饪原料在储存保管中的质量变化和影响烹饪原料质量变化的因素，能正确保管烹饪原料；  （3）了解谷物类原料的名称、组织结构、化学成分、品种特点、产地和产季，掌握常用谷物类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用谷物类原料；  （4）说出常用蔬菜类原料及其制品的名称、化学成分、品种特点、产地和产季，掌握常用蔬菜类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用蔬菜类原料；  （5）列举常用畜禽类原料及畜禽肉制品的名称、组织结构、化学成分、产地、产季和品质特点，掌握常用畜禽类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用畜禽类原料；  （6）识别常用水产品类原料及其制品的名称、产地、产季及品质特点，掌握常用水产品类原料及其制品的品质鉴别，能正确运用水产品类原料；  （7）描述果品类原料及其制品的概念、产地、产季、化学成分和品质特点，掌握果品类原料的品质鉴别，能正确运用果品类原料；  （8）描述调辅原料的品种名称、分类、特点，能掌握常用佐助调味原料的品质鉴别，会正确使用调辅类原料 |
| 烹饪概论（36） | （1）中国烹饪史  （2）中国烹饪工艺学  （3）中国菜品  （4）中国宴席  （5）中国烹饪风味流派  （6）中国饮食民俗  7.中国当代餐饮市场 | （1）了解烹饪学科的七个基本概念。理解其中烹饪、烹调技术、烹饪学三个概念。  （2）通过教学，使学生对中餐烹饪专业有一个初步了解。  （3）了解中国烹饪的起源、发展和昌盛。知道它是中国民族文化遗产的重要组成部分。  （4）理解中国烹饪发展的历史给我们的启示。  （5）了解中国烹饪的8大要素：料、刀、炉、火、器、味、水、法。  （6）理解烹饪的作用：从饮食角度看烹饪的作用；从社会角度看烹饪的作用。  （7）理解中国烹饪的民族文化特质。  （8）理解熟悉中国烹饪的传统技术规范。  （9）了解中国烹饪工艺的现代化内容。  （10）了解中国菜品的属性与命名方法。  （11）知道中国菜品的构成种类及各自特点。  （12）知道中国名菜承袭规律、借鉴途径、创新方法、审定标准。  （13）了解中国当代菜品流行潮与迷宗菜。  （14）了解宴席的特征和类别。  （15）熟悉宴席的环节、构成、要求。  （16）掌握宴席设计的原则与要求。  （17）会根据主题编制一份席谱。  （18）了解宴席改革方向及分餐制的好处。  （19）了解烹饪流派的定义、成因，风味流派的认定标准。  （20）能说出主要地方风味流派起源、地缘分布风味特色、代表菜品。  （21）了解宗教风味流派分布、起源、菜品特点。  （22）了解家族风味流派：北京仿膳菜、山东孔府菜的菜品特点、代表菜。  （23）能说出三大面点流派起源、用料、风味特点、代表制品。  （24）了解八种小吃帮式的风味特色、代表品种。  （25）了解12类特色细点的分布、风味特色。  （26）了解民俗、食俗概念，食俗的成因和特征。  （27）知道14种节庆食俗的成因和特点。  （28）了解各种地方风情食俗特点。  （29）了解宗教信仰食俗少数民族食俗。  （30）了解中国当代餐饮市场的竞争态势潜在四大变化、潜在危机与发展趋势。  （31）了解绿色饮食的意义和实施要求。  （32）知道“4三型”厨师的要求，努力提高自己的专业能力和文化素质。  （33）认真学习，使中国餐饮走向世界。 |
| 烹饪营养与安全  （72） | （1）烹饪营养基础知识；  （2）烹饪原料的营养价值；  （3）合理烹饪与平衡膳食；  （4）烹饪安全基础知识；  （5）烹饪原料的安全控制；  （6）食物中毒与预防；  （7）烹饪安全管理与操作规范 | （1）掌握糖类、脂类、蛋白质、维生素、无机盐、水等六大营养素的种类、性质、生理功能、缺乏症及食物来源，能正确理解六大营养素之间的关系；  （2）掌握热量计算方法，能知晓食物的消化与吸收的相关知识；  （3）能描述烹饪原料的营养成分及特点，掌握主要烹饪原料的营养价值，能根据主要烹饪原料营养特点进行合理利用；  （4）了解合理烹饪、平衡膳食的概念、目的及意义，掌握合理烹饪的方法，能正确进行常见食物的营养保护；  （5）能说出几种特殊人群的膳食特点与膳食原则；  （6）了解微生物的基础知识、食品污染及食品腐败变质的原因，会采取有效措施预防食品腐败变质；  （7）了解食品添加剂的定义、种类及使用原则，能说出食品保鲜和保藏原理；  （8）能描述主要烹饪原料加工的安全基本标准，能正确做好烹饪原料加工过程的安全控制；  （9）能描述食物中毒的概念、特点与类型，会说出食物中毒的一般急救处理程序；  （10）能描述细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学食物中毒的特点、原因，掌握各类食物中毒的预防措施；  （11）知晓《中华人民共和国食品安全法》及其他与食品安全的相关法律法规的基本内容，能严格遵照执行；  （12）了解餐饮从业人员职业道德及卫生管理，掌握餐饮企业的卫生要求，能对食品储存、运输、销售、烹饪等环节进行规范操作 |
| 菜品设计与制作  （32） | （1）菜品设计与制作认知；  （2）设计菜品外观和形状；  （3）设计菜品色彩和质感；  （4）设计菜品味型与调味；  （5）设计菜品烹调方法；  （6）设计菜品营养食谱 | （1）了解菜品设计的概念、分类和作用，掌握菜品设计的方法、原则和评价标准，能根据菜品的特征和评价标准准确判断菜品设计的科学性与合理性；  （2）描述菜品外观与形状的设计方法和评判标准，掌握常用刀工、烹调方法及菜肴成型手法，能根据菜品设计的外观与形状标准进行菜品设计并熟练规范的完成菜品制作；  （3）了解菜品色彩搭配的原则及色彩对饮食心理的影响，掌握原材料的质地和烹调的火候，能根据不同的饮食心理和原材料质地进行合理配菜，并准确控制火候熟练规范的制作“色”、“质”俱佳的菜肴；  （4）描述菜品味型与调味的设计方法和评判标准，掌握不同调味料呈味特点、味的相互作用、调味方法与原则，能根据菜品设计的味型与调味标准进行菜品设计并熟练规范的完成菜品制作；  （5）列举不同烹调方法的原理和设计的评判标准，掌握不同烹调方法对菜肴“色香味形质”的影响，能根据不同成菜要求合理调整烹调方法并严格按照评判标准熟练规范的完成菜品制作； （6）了解不同原材料的营养构成和不同人群的营养需求，掌握营养搭配的方法以及不同烹调方法对原材料营养的影响，能根据最新《中国居民膳食营养指南》进行营养配膳并熟练规范的完成菜品制作 |
| 现代厨房管理 （22） | （1）现代厨房组织机构；  （2）现代厨房设备管理；  （3）现代厨房生产管理；  （4）现代厨房成本控制；  （5）现代厨房菜点营销策略；  （6）现代厨房智能化 | （1）描述现代厨房的概念、特点，能知晓对现代厨房的设计与生产要求，明晰现代厨房的工作任务；  （2）描述现代厨房的组织机构，掌握厨房人员配置及岗位职责，能进行厨房人员招聘与分工；  （3）识别现代厨房中的设备性能，能操作烹饪设施、设备及用具，并进行简单维护保养；  （4）了解现代厨房生产管理知识，能从原材料至成品的生产过程进行全方位管理；  （5）列举现代厨房菜点质量的基本要素、评价标准，能说出影响厨房生产质量的因素，掌握菜点质量控制的基本方法；  （6）了解现代厨房成本控制基础知识，掌握菜点原材料成本核算、销售价格核算、筵席菜点的成本核算等方法，能对菜点进行成本控制；  （7）描述现代厨房菜点营销常识，掌握餐饮营销方法与策略，会正确对菜点进行数字化营销；  （8）描述中央厨房、智能厨房的概念，能说出中央厨房的优势、厨房智能化的发展趋势；  （9）会正确使用、保养智能厨房常用设备，掌握智能厨房管理内容及注意事项 |

（2）专业核心课程

| **课程名称**  **（课时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
| --- | --- | --- |
| 西式面点工艺（4） | （1）西点制作基础知识；  （2）面包制作；  （3）蛋糕制作；  （4）饼干、曲奇的制作；  （5）泡芙的制作；  （6）裱花蛋糕制作 | （1）能说出西式面点制作的发展概况及分类；  （2）掌握西式面点的分类及风味流派特点；  （3）能说出西式面点制作的一般流程；  （4）会制作面包类西餐点心品种；  （5）会制作蛋糕类西餐点心品种；  （6）会制作饼干、曲奇类西餐点心品种；  （7）会制作泡芙类西餐点心品种；  （8）会制作裱花蛋糕类西餐点心品种 |
| 中式面点制作（120） | （1）面点制作基础知识；  （2）水调面团品种制作；  （3）膨松面团品种制作；  （4）油酥面团品种制作；  （5）米粉面团品种制作；  （6）其他面团品种制作 | （1）能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；  （2）掌握中餐面点的分类及风味流派特点；  （3）能说出中餐面点制作的一般流程；  （4）会制作水调面团点心品种；  （5）会制作膨松面团点心品种；  （6）会制作油酥面团点心品种；  （7）会制作米粉面团点心品种；  （8）会制作其他面团点心品种 |
| 中式面点制作（172） | （1）面点制作基础知识；  （2）水调面团品种制作；  （3）膨松面团品种制作；  （4）油酥面团品种制作；  （5）米粉面团品种制作；  （6）其他面团品种制作 | （1）能说出中餐面点制作的发展概况及在餐饮业中的地位和作用；  （2）掌握中餐面点的分类及风味流派特点；  （3）能说出中餐面点制作的一般流程；  （4）会制作水调面团点心品种；  （5）会制作膨松面团点心品种；  （6）会制作油酥面团点心品种；  （7）会制作米粉面团点心品种；  （8）会制作其他面团点心品种 |
| 西餐冷菜制作  （126） | （1）西餐冷菜厨房基础；  （2）沙拉制作；  （3）常用冷少司制作；  （4）开胃头盘制作；  （5）小吃类菜肴制作 | （1）了解西餐冷菜厨房的工作岗位和工作内容，能够初步体验并适应冷菜厨房的工作环境，能按照岗位工作流程完成工作任务，在工作中培养合作意识、安全意识和卫生意识；  （2）熟悉西餐冷菜厨房常用工具与设备、烹饪原料的特性，能正确运用相关工具设备对烹饪原料进行合理加工；  （3）能描述基础沙拉的概念、分类，熟悉蔬菜沙拉、水果色拉常用的烹调方法与要求，能熟练按照工艺流程和标准完成菜品制作，掌握色拉制作技巧；  （4）能说出沙拉制作装盘与装饰的概念，掌握沙拉制作装盘与装饰的要求、基本流程；  （5）能列举西餐常用冷少司的分类、特点及用途，掌握西餐基础少司的制作及运用，能将西餐基础少司进行合理的演变，制作成各式冷少司；  （6）了解开胃头盘的概念、种类及特点，掌握开胃菜的制作方法及其在冷餐会、正餐、自助餐等饮食活动中的运用，熟悉开胃头盘的制作要求、用途，能规范地制作各种开胃头盘；  （7）能说出常见小吃分类及特点，掌握各式小吃制作方法，熟悉小吃类菜肴的制作要求，能规范地制作各种基础小吃菜肴 |
| 西餐制作  （108） | （1）西餐热菜厨房基础；  （2）西餐特色原料初加工；  （3）基础汤和热少司制作；  （4）汤菜制作；  （5）西餐热菜制作；  （6）西餐早餐制作 | （1）能描述西餐热菜厨房的工作岗位和工作内容，掌握热菜厨房各岗位职责，能适应热菜厨房的工作环境，按照岗位工作流程完成工作任务；  （2）熟悉西餐热菜厨房设备的功能与使用方法，能正确规范使用；  （3）了解西餐热菜厨房安全卫生的重要性，能说出HACCP食品安全控制系统，培养安全意识和卫生意识；  （4）能说出西餐烹调中常用原材料、香草和香料的产地、分类及其特性，能根据烹调要求合理使用设备并正确保管原材料；掌握常用刀工和原料的初加工方法，能根据不同烹调要求对蔬果类、水产品类、畜肉类、禽类原料进行合理初加工；  （5）能描述基础汤的类型、制作原理及热少司的类型、特点，掌握基础汤与热少司的烹调方法，能熟练规范地完成各式基础汤和热少司的制作；  （6）能说出汤菜的类型、烹调方法与制作原理，掌握汤菜工艺流程和标准，会合理规范地运用基础汤，完成各式汤菜的制作；  （7）掌握热菜基本烹调方法的分类、制作要点与关键，能熟练不同的烹调方法完成畜类、禽类、水产类、蔬菜和淀粉类等菜肴的制作；  （8）了解西式早餐的饮食结构特点，掌握早餐制作流程和操作要点，能根据顾客需求熟练完成各式早餐的制作 |
| 调饮茶理论与实践（108） | 1. 调饮茶发展历程与内涵 2. 对原料的认知 3. 对基本饮品的调制 4. 对饮品的装饰 | 1. 负责采购茶叶、水果、奶制品等饮品制作原料； 2. 定期对操作吧台进行清洁，并且消毒操作用具； 3. 根据不同的类型将原料进行陈列； 4. 根据顾客的需求调制各类饮品； 5. 调制混合茶、奶制品、或时令饮品； 6. 负责展示、推荐特色饮品等。 |

（3）专业拓展课程

| **课程名称**  **（课时）** | **主要教学内容** | **能力要求** |
| --- | --- | --- |
| 西餐甜点制作（64） | 1. 现代甜点的认知； 2. 西点基本功； 3. 西点原料的原理； 4. 基本甜点的制作。 | 了解西餐饼房、烘焙厨房的结构、人员组成、工作任务、工作流程，常用工具、设备，熟悉西式点心、蛋糕、甜食制作、面包的基本知识，加工、制作方法，基本技能和工艺流程。 |
| 中式烹调技艺（108） | （1）现代烹饪认知；  （2）烹饪基本功；  （3）烹饪原料加工；  （4）基础拼盘与菜点组配；  （5）火候与调味；  （6）基础中餐菜肴制作；  （7）基础西餐菜肴制作；  （8）基础中西点制作 | （1）举例说出烹饪行业现状、发展前景及就业形势，能描述烹饪、烹饪基础技术的概念，说出中餐烹饪、西餐烹饪、中西面点的起源与兴起，掌握从业人员行为规范；  （2）列举刀工、勺工的基本知识，掌握烹饪刀法的操作方法、技术要领和应用，会使用直刀法、平刀法、斜刀法、剞刀法和其他刀法对原料进行不同形状加工，如块、片、条、丝、丁等基本成型和麦穗形、菊花形、荔枝形、松鼠形等花刀成型，并达到一定熟练程度，能熟练运用翻勺技法进行勺工操作，达到原料翻转并受热均匀；  （3）描述中西面点的概念、分类，掌握和面、揉面、搓条、下剂、制皮、上馅等面点基本功的操作方法与要领，能规范操作且符合标准；  （4）了解鲜活原料初步加工的基本原则和基本要求，掌握鲜活原料的摘剔、刮剥、去蒂、宰杀、煺毛、拆卸、洗涤等加工方法及操作要领；能对畜禽、水产类等原料进行分档取料、整料去骨，以及干货原料涨发；  （5）能说出焯水、过油、汽蒸、走红、制汤及上浆、挂糊、勾芡等预制加工的概念、类型，掌握其操作方法和要领，能正确对烹饪原料进行预制处理，并达到相关标准；  （6）描述拼盘的起源、发展与分类，会制作单一、双味和三味等基础拼盘，达到冷拼创作有意境，且刀工精细；  （7）了解菜点组配与装盘的重要性和基本要求，掌握菜点组配与装盘的原则、基本方法，能说出菜点命名的原则、方法和要求，运用正确的方法对菜点进行装盘；  （8）了解火候知识，理解不同的传热介质、传热方式对烹饪原料的影响，能正确运用火候、识别油温；  （9）描述调味的概念、分类，掌握调味的原则，会正确运用调味的方法；  （10）能说出基础中餐以油传热、水传热制作的菜肴特点，会运用滑炒、滑熘、爆炒、氽、烧等烹调技法制作常见油传热、水传热基础菜肴品种，并达到成品质量标准；  （11）能说出基础西餐冷菜、汤菜、热菜等菜肴的特点，会制作土豆色拉、水果色拉、洋葱汤、罗宋汤、香煎鸡腿配黑椒汁、法式香煎鸡排配番茄汁等西餐基础菜肴品种，并达到成品质量标准；  （12）能说出生物膨松面团、水调面团、蛋糕、饼干等中西面点品种的特点，会制作刀切馒头、花卷、冠顶饺、卡仕达酱、曲奇饼干、纸杯蛋糕等基础中西面点品种，并达到成品质量标准 |

**（二）主要课程学期成绩考核标准**

1.考核由过程性考核（50%）与期末考试考核（50%）组成；

2.其中过程性考核由：平时表现（课堂表现、出勤、课后作业、实训课程作品等）占总分值的30%，期中考试占20%组成；

3.期中考试、期末考试根据课程的性质和实际开课情况采用：理论课程进行卷面成绩考核，实训课程进行实训操作出成品（作品）打分考核。

4.根据学生的学期成绩，不及格学生在下一学期开学初一个月内由教学部组织、教务处监督进行补考，补考成绩合格一律按60分记录。

**九、专业教师基本要求**

1.专任专业教师与在籍学生之比是1:20；研究生学历（或硕士以上学位）占12%；获得与本专业相关的高级工及以上职业资格的占100%；兼职教师占专业教师比例为25%，其中60%以上具有中级以上技术职称或高级工以上职业资格。

2.100%以上的专任专业教师具有高级西式面点师、高级西式烹调师等。

3.专业教师具有良好的师德修养、专业能力，能够开展理实一体化教学，具有信息化教学能力。专任专业教师普遍参加教研工作、教学改革课题研究、教学竞赛、技能竞赛等活动。本专业要求老师平均每两年到企业实践不少于2个月。兼职教师须经过教学能力专项培训，并取得合格证书，每学期承担不少于30学时的教学任务。

**十、实训（实验）基本条件**

根据本专业人才培养目标的要求及课程设置的需要，按每班35名学生为基准，校内实训（实验）教学功能室配置如下：

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **序号** | **实训室名称** | **面积（m2）** | **主要设备名称** | **数量** | **主要训练内容** |
| 1 | 西餐实训室 | 150 | 扒炉连四脚工作台 | 5 | 进行菜品的制作 |
| 双层工作台 | 5 |
| 炸炉连四脚工作台 | 5 |
| 烤炉 | 5 |
| 四眼灶连四脚工作台 | 5 |
| 2 | 西点实训室 | 150 | 西点操作台 | 9 | 进行西点的制作 |
| 醒发箱 | 1 |
| 压面机 | 1 |
| 打蛋机 | 10 |
| 电磁炉 | 10 |
| 三门烤箱 | 1 |

1. **编制说明**

1.本方案依据《教育部关于职业院校专业人才培养方案制订与实施工作的指导意见》（教职成〔2019〕13号）、《省政府办公厅转发省教育厅<关于进一步提高职业教育教学质量的意见>的通知》（苏政办发[2012]194号）编制。

2.本方案充分体现构建以能力为本位、以职业实践为主线、以项目课程为主体的模块化专业课程体系的课程改革理念，并突出以下几点：

（1）主动对接经济社会发展需求。围绕经济社会发展和职业岗位能力要求，确定专业培养目标、课程设置和教学内容，推进专业与产业对接、课程内容与职业标准对接、教学过程与生产过程对接、学历证书与职业资格证书对接、职业教育与终身学习对接。

（2）服务学生全面发展。尊重学生特点，发展学生潜能，强化学生综合素质和关键能力培养，促进学生德、智、体、美全面发展，满足学生阶段发展需要，奠定学生终身发展的良好基础。

（3）注重中高等职业教育课程衔接。统筹安排公共基础、专业理论和专业实践课程，科学编排课程顺序，精心选择课程内容，强化与后续高等职业教育课程衔接。

（4）坚持理论与实践的有机结合。注重学思结合、知行统一，坚持“做中学、做中教”，加强理论课程与实践课程的整合融合，开展项目教学、场景教学、主题教学和岗位教学，强化学生实践能力和职业技能培养。

（5）落实“2.5+0.5”人才培养模式，学生校内学习5个学期，校外岗位实习1学期。每学年为52周，其中教学时间38周（含复习考试），假期12周，劳动（学农、学工）2周。第1至第5学期，每学期教学周18周，机动、考试各1周，按28/30学时每周计算；第6学期岗位实习18周，毕业考核和毕业教育各一周。

（6）第1～5学期集中安排整周教学周，为公共基础文化课和专业技能课。

（7）选修课程结合学生个性发展需求和我校办学特色针对性开设。

公共基础选修课程：1．礼仪 2.家政服务 3.应用文写作 4．硬笔书法 5.普通话

（8）西式面点师考证在第5学期，在西式面点工艺课程中穿插相关考证内容，并利用两周时间进行考证强化训练。

附件

**西餐烹饪专业工作任务与职业能力分析**

| **职业岗位** | **工作任务** | | **职业技能** | **能力整合排序** | **课程设置** |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 西餐烹饪 | 西式面点师 | （1）面包师 | 能熟练将面团、馅料制成各种形状，并能制熟。 | 1.行业通用能力  （1）了解餐饮行业相关的政策和法规，能知晓中西结合、产业融合等现代餐饮业新业态、新原料、新技术、新设备等。  （2）了解烹饪原料的主要产地、产季和品质特点，具备识别烹饪原料品质的能力；理解烹饪营养与安全基础知识，能根据最新《中国居民膳食指南》及餐饮行业食品安全相关要求，规范地进行烹饪原料选择、加工、运用等操作。  （3）掌握烹饪刀工、原料初加工、勺工、预制加工、组配等基础操作的方法与要领，能运用相关技能制作基础拼盘与菜点。  （4）了解中西饮食文化知识，理解智能化餐饮发展趋势，能运用厨房质量管理、成本控制与核算、营销策略等知识进行现代厨房运作。  （5）爱岗敬业，吃苦耐劳，能适应烹饪岗位的工作环境，养成规范操作和节约资源的习惯，具有强烈的烹饪生产安全与环境保护意识。  2.专业核心能力  （1）熟悉西式面点制作的一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，掌握常见馅心的制作，能运用中式面点制作技法制作水调面团、膨松面团、油酥面团、米粉面团及其他面团的代表品种。  （2）掌握面包制作的一般工艺流程，能将发酵原理运用于面包生产实践，会制作软质、硬质、脆皮、松质等面包类型的代表品种。  （3）熟悉西式甜点的分类和一般工艺流程，理解各工艺环节的作用、原理，掌握各工艺环节的技术要领，能将其运用于西式甜点生产实践，会制作西式甜点的蛋糕类、混酥类、清酥类、气鼓类、冷冻类及其他甜点的代表品种。  （4）掌握面点产品创新设计方法，能够学以致用，进行面点产品创新设计。 | 《烹饪基础技术》  《中西烹饪原料》  《烹饪营养与安全》  《西式面点工艺》  《中式面点基础》  《面包产品创新设计》 |
| （2）蛋糕师 | 专门负责制作蛋糕，运用裱花技术进行蛋糕装饰。 |
| （3）甜品师 | 能制作甜味点心和甜水等西点的甜品师。 |
| （4）巧克力师 | 利用巧克力原材料能够制作出各种巧克力成品，并能根据设计样式制作出各种造型。 |
| （5)糖艺师 | 能利用砂糖、葡萄糖或饴糖等经过比例配比，熬制、拉糖、吹糖等造型方法加工处理，制作出对观赏性、可食性和艺术性的独立食品或食品装饰插件。 |
| （6）裱花师 | 能熟悉配料的制作、打 、抹蛋糕、打慕斯、裱花、打水果、巧克力装饰等一系列蛋糕的制作工艺。 |
| 西餐后厨 | （1）西餐主厨 | 能负责厨房的管理工作，计划菜单、订购食品颜料，指挥和协助后厨烹饪工作。 | 《烹饪基础技术》  《中西烹饪原料》  《烹饪营养与安全》  《西餐冷菜制作》  《西餐热菜制作》  《西餐菜品设计与制作》 |
| （2）西餐副主厨 | 能辅助厨房管理工作。 |
| （3）西餐厨师 | 能从事主要的日常菜品烹饪工作，拥有熟练的专业技能。 |
| （4）沙司厨师 | 能制作厨房所需要的各种基础汤、基础上沙司。 |
| （5）汤菜厨师 | 能制作各种奶油汤、清汤、肉羹、蔬菜汤等汤菜菜肴的制作。 |
| （6）铁扒厨师 | 能制作烤、扒、串烧等菜肴。 |
| 西餐厅 | （1）西餐部经理 | 能负责西餐部的一切事项，带领下属积极落实各个时期的任务。 | 《烹饪专业入门》  《烹饪营养与安全》  《现代厨房管理》  《烹饪职业素养与职业指导》 |
| （2）西餐楼面领班 | 能抓好下属培训工作，提高服务员的基础服务水平。 |
| （3）西餐部服务员 | 熟悉菜单，酒水牌，会写单、正确摆位等。 |